TREPUREE RÔTI PORC AVEC CAROTTES SUCRÉES ET POMMES DE TERRE AUX HERBES



Code de cas	Pack et taille
27180	24 x 250 g

Une entrée en purée de porc rôti, accompagnée de carottes à l'orange et de pommes de terre savoureuses.

Faits nutritionnels

Portion	250 g
Quantité par portion	
Calories 320	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 20g	**31%**
Graisse saturée 7g	**35%**
Gras trans 0.2g	
Cholestérol 30mg	**10%**
Sodium 550mg	**23%**
Glucides totaux 21g	**7%**
Fibre alimentaire 5g	**20%**
Sugars 6g	**12%**
Protéine 14g	**28%**
Vitamine A 10%	Vitamine C 20%
Calcium 10%	Fer 15%
Vitamine E 0%	Thiamine 0%
Magnésium 0%	Zinc 0%

* Pourcentage des valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2 000 calories.
Les données nutritionnelles sont basées sur nos données actuelles. Toutefois, étant donné que les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

INGRÉDIENTS

CAROTTES, EAU, PORC, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (EAU, POMMES DE TERRE DESHYDRATÉS, MONO ET DIGLYCÉRIDES, PHOSPHATE DE SODIUM, ACIDE CITRIQUE), LENTILLES, SAINDOUX, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, ISOLAT DE PROTÉINES DE SOYA, BEURRE, SEL, CONCENTRÉ DE JUS DE CAROTTE, VINAIGRE DE CIDRE, GOMME DE XANTHANE ET DE CAROUBE, AIL DÉSHYDRATÉ, POUDRE D'OIGNON, LÉCITHINE DE SOYA, SAVEUR, CASSONADE, CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM, ÉPICES, EXTRAITS D'ÉPICES, PERSIL DÉSHYDRATÉ, COLORANT CARAMEL.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

IDÉES DE SERVICE

PRÉPARATION

Tempérer, chauffer et servir selon les instructions de préparation et de manipulation de l'étiquette.

MANIPULATION

STOCKAGE

Durée de conservation: 15 mois

Température de stockage: C

PLUS

DÉTAILS DE L" EMBALLAGE

Pack et taille:	24 x 250 g	**Poids du boîtier:**	6.30 KG	**UPC:**	63211271805
Cube:	0.0200 M	**Taille de la valise:**	34.80CM x 31.50CM x 17.00CM (L x W x H)	**SCC-14:**	10063211271802

© 2024 CSC BRANDS LP, ALL RIGHTS RESERVED.